

Eritermia



*"if it's not Broaster,
it's not Broasted"*

BROASTER

"The original recipe". Un modelo de negocio único.

Su historia

En 1953 L.A.M. Phalen desarrolla y patenta la freidora Broaster® y el concepto único de freír a presión.

En 1955 Broaster Company comienza como una colaboración de venta:

- *La Freidora a Presión y otro equipamiento de hostelería.*
- *Rebozados y marinados*

Desde entonces Broaster® se ha expandido por los cinco continentes gracias a su extraordinario sabor, el cual es inconfundible e imposible de replicar gracias a las particularidades de su receta.

¿Cuál es el secreto del sabor original de Broaster®?

La definición de Broaster® es la de pollo frito, jugoso y crujiente.

El proceso único de marinado, rebozado y cocinado lo hace imposible de replicar a nivel doméstico y su sabor es único, reconocible, genuino y diferente que el de cualquier otro pollo.

Características principales

Tiempos de cocción más cortos = más comida por hora, servicio más rápido y mayores ventas por equipo.

La absorción de aceite se reduce entre un **60** y un **90%** comparado con cualquier freidora abierta, permitiendo que el producto mantenga sus sabores originales.

Las freidoras a presión Broaster® consiguen un 23% menos de grasa, 50% menos de grasas saturadas y un 12% menos de calorías que las freidoras abiertas.

Ahorro en costes del aceite debido a que el producto absorbe mucho menos en el cocinado. Con freidoras abiertas, el producto puede absorber hasta un 20% más de aceite



BROASTER®

En cifras

El modelo de negocio de Broaster cuenta con más de 4,000 puntos de venta repartidos en USA, México y numerosos países de Sudamérica. En UK desembarcó hace 35 años, contando con cientos de puntos de venta.

También es muy popular en los países árabes (Arabia Saudí, Pakistán) y el sur de Asia, por lo que podemos decir que es un concepto global.

El pollo es un producto aceptado por todas las culturas y religiones.

Desarrollo en España y Portugal

A través de nuestra plataforma se gestionará y controlará el desarrollo de los negocios que deseen proponer el pollo Broaster® en España y Portugal. La distribución de marinados y rebozados se realizará siguiendo un exigente protocolo de seguridad, que garantizará la consistencia del producto y unos precios competitivos a todos los integrantes de la comunidad Broaster®.

La utilización de las palabras Broaster® y Broasted® están registradas y su uso sólo será posible si se recibe una autorización expresa del fabricante mediante la firma de un contrato de licencia, siguiendo un protocolo.

Fritermia distribuirá los marinados y rebozados originales para lo cual dispone de las autorizaciones necesarias.

PROYECTO COMPLETO



Proyecto llave en mano

Fritermia, en colaboración con empresas del sector, especialistas en Consulting, Obras Retail, Decoración, Alimentación y Operación de Restauración organizada, le brindamos la oportunidad de participar en un modelo sencillo, flexible y rentable para que los interesados puedan beneficiarse de un estudio que les permita rentabilizar su inversión desde el momento de la apertura del local.

Broaster® permite, añadir a un menú existente, su producto, ó podemos realizar la obra completa. Para ello, hemos diseñado dos modelos de negocio, ajustando al máximo la inversión, dotándolos de identidad propia y perfeccionando el modelo operativo.

Un equipo de profesionales le guiará en la operación, selección de menú atendiendo a la ubicación, puesta en funcionamiento, y proyección financiera, para garantizar el éxito de un modelo que destaca ... por su sabor genuino.



Proyección Financiera

Cálculo Financiero / Escenario Probable			
Concepto	Eur	Eur/mes	%
Ventas	430.000,00	35.833,33	
Coste Producto	129.000,00	10.750,00	100%
Margen Bruto	301.000,00	25.083,33	30%
Gastos de personal	125.000,00	10.416,67	29%
Alquiler	54.000,00	4.500,00	13%
Gastos Generales	47.300,00	3.941,67	11%
Royalty	-	-	0
Total Gastos	226.300,00	18.858,33	
PUNTO MUERTO	323.285,71	26.940,48	
Ventas Diarias	885,71		
Ventas Mes	26.571,43		
R. Operativo (EBITDA)	74.700,00	6.225,00	17,37
CALCULO DE ROI			Años
LOCAL A	Inversión 280.000,00		3,75
LOCAL B	235.000,00		3,15

Implantación



Diseño



BROASTER EN EL MUNDO

Un nuevo modelo de Franquicia

•• **Broaster®** le dará la oportunidad de pertenecer a una cadena internacional sin royalties ni costosos cargos ligados a la explotación ••

Para pertenecer a Broaster® sólo se le exigirá que el pollo se cocine tal y como la tradicional receta ha sido desarrollada:

- El pollo debe cocinarse fresco (sin congelar antes ó después del proceso)
- El pollo ha de ser cocinado en una freidora a presión Broaster®
- El pollo ha de ser preparado con Broaster Chickite® ó Marinado Supreme y rebozados Slo-Bro®
- El pollo ha de ser preparado según la receta de la Compañía Broaster®



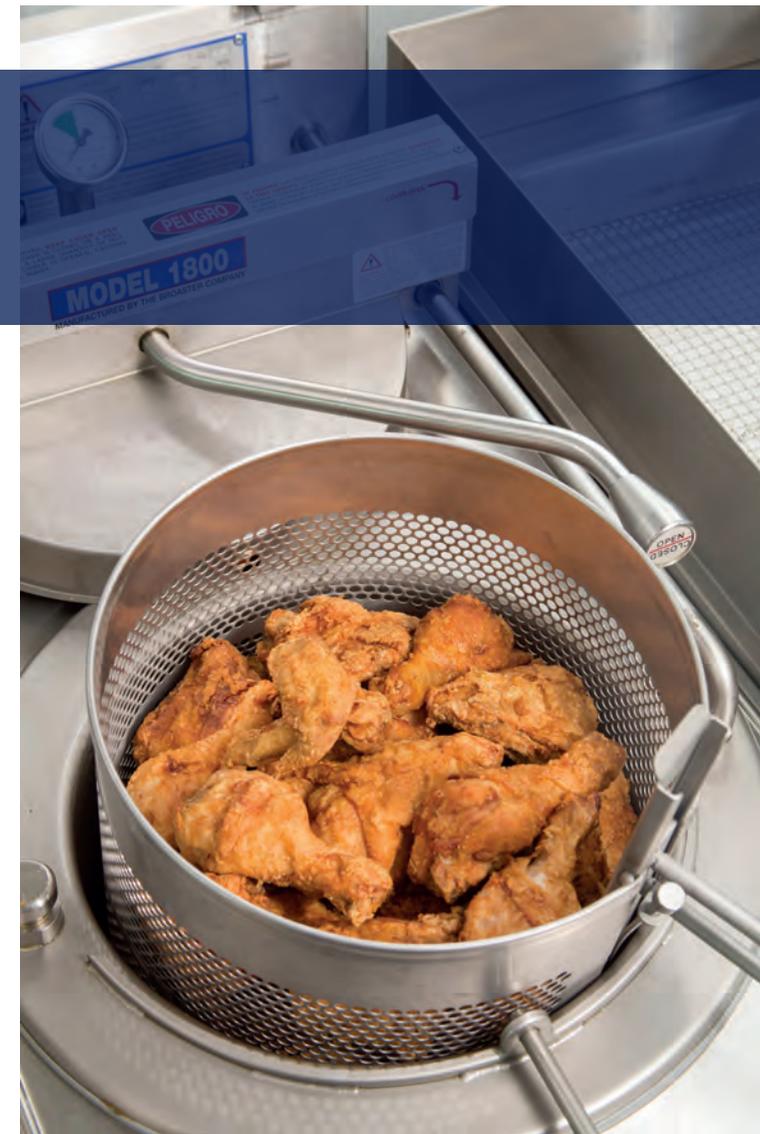
Freidora 1600 controles inteligentes



Freidora 1800 controles inteligentes



Freidora 2400 controles inteligentes



RAZONES POR LAS QUE ELEGIR BROASTER®

Eritermia

- Los tres modelos de freidoras de presión Broaster® ofrecen distintas capacidades de cocción, además de comodidad y seguridad para mejorar la rentabilidad de su restaurante.
- **CUBA:** Provistas con una cuba de cocción redondeada diseñada para distribuir el calor uniformemente y asegurar una mayor durabilidad y eficiencia, a diferencia de las rectangulares que tienden a tener puntos calientes o fríos, especialmente en las esquinas.
- **AUTOCOMPENSACION:** Función única que acelera ó ralentiza automáticamente el tiempo de cocción en función de la cantidad de producto introducido.
- **TAPA:** Proporciona una acción de apertura/cierre con una sola mano y rápida para garantizar la máxima seguridad del operador y facilidad de uso.
- **BLOQUEO DE SEGURIDAD:** Asegura que el cocinado del producto a presión no comience hasta que la tapa esté bien cerrada.
- **MANGO DE LA CESTA:** Mejora y facilita el alzado y depósito de los alimentos.
- **FILTRO INTEGRADO:** Opera y se almacena debajo de la unidad para ahorro de espacio. Simplemente girar la válvula y comienza el proceso, que dura menos de 10 minutos.



FREIDORAS A PRESIÓN

¡Elige tu panel de control!

Temperatura y tiempo (T&T)

- Control de temperatura y tiempo
- Hasta 10 diferentes ciclos de cocinado
- Autoajusta tiempo en función de carga



Controles inteligentes Touch Screen (TS)

- Librería completa de productos (con fotos)
- Indica nº de ciclos desde último filtrado
- Apagado automático para ahorro de energía
- Pantalla 16x9cm. Indica información del servicio técnico por pantalla



FREIDORAS ELÉCTRICAS

Modelo	Descripción	Controles	Volumen de aceite	Producción pollo fresco (kg/h)	Capacidad por ciclo (kg)	Dimensiones (mm) Anch x Prof x Alt	Potencia
85814	Freidora 1600 (230/400V trifásica)	Tiempo y temperatura (T&T)	9.5 litros	18	3	406 x 737 x 1092	6 kw
86091	Freidora 1600 (230/400V trifásica)	Inteligentes (TS)	9.5 litros	18,1	3	406 x 737 x 1092	6 kw
85813	Freidora 1800 (230/400V trifásica)	Tiempo y temperatura (T&T)	20 litros	36	6,4	457 x 889 x 1143	9.9 kw
86039	Freidora 1800 (230/400V trifásica)	Inteligentes (TS)	20 litros	36	6,4	457 x 1485 x 1143	9.9 kw
85894	Freidora 2400 (230/400V trifásica)	Tiempo y temperatura (T&T)	28.5 litros	50	10	610 x 1016 x 1200	15 kw

FREIDORAS GAS

Modelo	Descripción	Controles	Volumen de aceite	Producción pollo fresco (kg/h)	Capacidad por ciclo (kg)	Dimensiones (mm) Anch x Prof x Alt	Especificaciones
85816	Freidora 1800 GAS NATURAL (230 monofásica)	Tiempo y temperatura (T&T)	20 litros	36	6,4	457 x 889 x 1143	65.000 BTU 220V Monof
85817	Freidora 1800 GAS PROPANO (230 monofásica)	Tiempo y temperatura (T&T)	20 litros	36	6,4	457 x 889 x 1143	65.000 BTU 220V Monof
86122	Freidora 1800 GAS NATURAL (230 monofásica)	Inteligentes (TS)	20 litros	36	6,4	457 x 889 x 1143	65.000 BTU 220V Monof
86123	Freidora 1800 GAS PROPANO (230 monofásica)	Inteligentes (TS)	20 litros	36	6,4	457 x 889 x 1143	65.000 BTU 220V Monof
85880	Freidora 2400 GAS NATURAL (220-240v monofásica)	Tiempo y temperatura (T&T)	28.5 litros	50	10	610 x 1016 x 1200	100.000 BTU 220V Monof
85881	Freidora 2400 GAS PROPANO (220-240v monofásica)	Tiempo y temperatura (T&T)	28.5 litros	50	10	610 x 1016 x 1200	100.000 BTU 220V Monof
86116	Freidora 2400 GAS NATURAL (220-240v monofásica)	Inteligentes (TS)	28.5 litros	50	10	610 x 1016 x 1200	100.000 BTU 220V Monof
86117	Freidora 2400 GAS PROPANO (220-240v monofásica)	Inteligentes (TS)	28.5 litros	50	10	610 x 1016 x 1200	100.000 BTU 220V Monof

Estación de rebozado Auto Breader **VI005AB**

- Separa la harina limpia de los grumos formados en el proceso de rebozado. Tamiza y elimina dichos grumos
- Sistema de tamizado controlado por tiempo
- Simplifica el trabajo y mejora el producto
- Para rebozar una gran variedad de productos (alitas, filetes pollo, patatas gajo,...)



VI005AB con carro de carga accesorio

Mega estación de rebozado **VI005MAB**

- Separa la harina limpia de los grumos formados en el proceso de rebozado
- Modelo más grande de la gama, especial para grandes volúmenes
- La bandeja extra grande de la zona de rebozado asegura un proceso eficiente y maximiza el confort del operador
- Construcción eficiente para fácil montaje y desmontaje para su limpieza



ESTACIONES DE REBOZADO

Modelo	Descripción	Capacidad GN1/1 150 (mm)	Capacidad GN 2/4 150 (mm)	Dimensiones (mm) Anch x Prof x Alt	Especificaciones eléctricas
VI005AB	Estación de rebozado Autobreader	2	3	710 x 590 x 1050	230V 0.1kw 0.4 Amp
VI005MAB	Mega estación de rebozado	2	0	1038 x 586 x 1047	230V 0.1kw 0.4 Amp
Accesorios					
VITR01	Carro de carga accesorio				



MARINADORAS AUTOMÁTICAS



Mini maridora VI30LBVTM

- Giro bidireccional con control de velocidad
- Control digital programable
- Indicador digital de vacío
- Patas autonivelables
- Sistema motor directo
- Botón de parada de emergencia
- Construcción acero inox premium

MARINADORAS AUTOMÁTICAS

Modelo	Descripción	Capacidad kg	Dimensiones (mm) Anch x Prof x Alt	Especificaciones eléctricas
VI30LBVTM	Mini maridora	14	600 x 550 x 560	230V 0.3kw 5 Amp
VI50LBVTM	Marinadora gran capacidad	22.5	945 x 810 x 1320	230V 3 kw 13 Amp

Marinadora gran capacidad VI50LBVTM

- Su gran capacidad de carga (22.5 kg) permite marinar un gran volumen de producto de una sola vez
- Cuba extraíble para fácil limpieza entre ciclos
- Diseño ergonómico con elevación asistida
- Vacío que aumenta la absorción del marinado para un producto mejorado (el equipo hace el vacío a 1.5 bar)



Fritermia ofrece distintos equipos para mantener el producto a temperatura de servicio. El tiempo habitual de mantenimiento es de unos 45 minutos, pero ofrecemos también cabinas mantenedoras que por medio de la convección y un ambiente humidificado, pueden mantener el producto en condiciones óptimas durante 2-3 horas aprox.

Equipos abiertos por infrarrojos

Series GRFHS de Hatco



Series GRFHS de Hatco



Buffets calientes Hatco series GRBW



Equipos con humidificación

Vitrinas Hatco series FDWD



Vitrinas Hatco series GRHDH



Mantenedor cortina aire FS2HAC-4PT



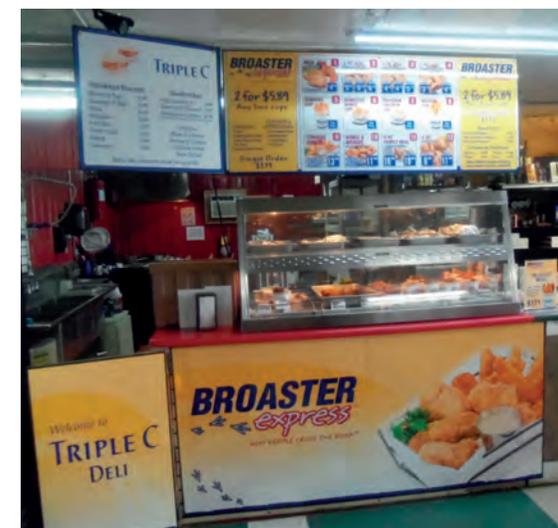
Cajones térmicos Hatco series HDW



Vitrinas Hatco series GRCDH



Vitrinas Hatco series FSHC



MARINADOS, REBOZADOS Y SAZONADORES

Broaster® ofrece una completa gama de marinados, rebozados y sazonadores para poder ofrecer deliciosos sabores en sus productos frescos.

MARINADOS

- **Chickite:** Marinado patentado para uso con pollo y otros productos. Utilizado junto al rebozado Slo Bro para hacer el archifamoso Pollo Genuino Broaster.
- **Broasterie:** Mezcla especial de marinado. Junto al sazonador Broasterie Supreme y la freidora de presión Broaster conseguimos un producto final como si el pollo hubiese sido asado, pero habiendo sido frito en nuestra freidora de presión.
- **Picante:** Marinado altamente especiado para hacer pollo estilo cajún.

REBOZADOS

- **Slo Bro:** Rebozado patentado para uso con pollo y otros productos. Utilizado junto al marinado Chickite y la freidora de presión Broaster para hacer el Pollo Genuino Broaster.
- **Extracrujiente Slo Bro:** Para dar un toque extra crujiente a sus productos frescos
- **Crispy Cajun:** Añade un toque picante a su rebozado crujiente.
- **Spicy Country:** Rebozado ligeramente más pesado para productos no marinados. Diseñado para extender el tiempo de mantenimiento en caliente de los productos previamente fritos. Ligeramente picante.
- **Coat & Fry:** Rebozado ligeramente más pesado para productos no marinados. Diseñado para extender el tiempo de mantenimiento en caliente de los productos previamente fritos.
- **Rebozado picante.**

SAZONADORES Y MEZCLAS ESPECIALES PARA REBOZAR

- **Mezcla rebozado especial para Fish & Chips:** Rebozado ligeramente condimentado especial para pescado, marisco y otros productos
- **Mezcla rebozado especial All Purpose:** Rebozado ligeramente especiado especial para aros de cebolla, champiñones, patatas y otros productos
- **Sazonador Broasterie Supreme:** Mezcla de aderezos seleccionados que realzan el sabor del pollo y otros alimentos. Para pollo Broasterie, utilizarlo junto al marinado Broasterie



MARINADOS, REBOZADOS Y SAZONADORES

Eritermia

Marinados, rebozados, sazonadores y mezclas

Modelo	Descripción	Caja kg
MARINADOS		
96636	Marinado Chickite	13,6 kg
95059	Marinado Broasterie	13,6 kg
95041	Marinado picante	13,6 kg
REBOZADOS		
96635	Rebozado Slo Bro	18 kg
95012	Rebozado extra crujiente Slo Bro	18 kg
95013	Rebozado Crispy Cajun	18 kg
96579	Rebozado Spicy Country	18 kg
96543	Rebozado Coat & Fry	18 kg
96541	Rebozado picante	18 kg
SAZONADORES Y MEZCLAS		
96501	Mezcla rebozado Fish & Chips	18 kg
96509	Mezcla rebozado All Purpose	9 kg
95057	Sazonador Broasterie Supreme	6,8 kg
96510	Sazonador Prep	3,6 kg



FREIDORAS A PRESION ACCESORIOS

Kit accesorios básicos

Incluye cubo drenaje, pinzas, raspador, junta tapa, esponja limpiadora, limpiador interior, cepillo limpiador de la resistencia, limpiador de desagüe



Kit accesorios completo

Incluye kit básico de accesorios, más cubo drenaje 11 litros, colador patatas, tabla corte 30x45, cubo almacenaje patatas con tapa 20 litros, temporizador digital, termómetro, guantes de calor, guantes polivalentes, escurridor, jarra medidora, cepillo juntas, pala, botella mezclas y tijeras



Carrito para transporte de aceite

Encaja perfectamente debajo de cualquier freidora Broaster®
Fácil transporte y drenaje del aceite degradado



ACCESORIOS

Modelo	Descripción
07877	Kit accesorios básico 1600
14527	Kit accesorios completo 1600
93313	Carrito para transporte de aceite
10790	Pack 100 filtros para freidora 1600
96564	Compuesto filtrante Bro Clean (11.3 kg)
96589	Compuesto filtrante XL (10 kg)
09900	Kit accesorios básico 1800
14528	Kit accesorios completo 1800
09888	Pack 100 filtros para freidora 1800
16282	Kit accesorios básico 2400
15719	Kit accesorios completo 2400
15495	Pack 65 filtros para freidora 2400
85211	Carro carga y almacenamiento bandejas
85212	Carro descarga y almacenamiento bandejas
85647	Filtrador portátil de aceite Broaster
93187	Recipiente para marinar 20.8 litros (caja 6 ud)
93171	Recipiente para marinar 106 litros

Filtrador portátil 85647



Carro carga 85211



Carro descarga 85212



Recipiente marinar 20.8 lt 93187



Recipiente marinar 106 lt 93171

